



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMBURGER EKMEĞİ

3 veya 3,5 su bardağı un (kontrollü ekleme yapalım)  
1 çay bardağı ılık süt (100 ml)  
1 çay bardağı ılık su  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı şeker  
1 yemek kaşığı yoğurt  
Yarım paket yaş maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı yumuşamış tereyağı  
1 yumurta akı (sarısu üzerine sürülecek)  
Susam

Maya, ılık su, şeker ve sütü karıştırma kabına alalım. Maya eriyene kadar güzelce karıştıralım.

Üzerine sıvı yağ, yumurta akı, tuz ve yoğurdu ekleyelim.

Unumuzu kontrollü bir şekilde ekleyerek yumuşak bir kıvam elde edelim.

Oda sıcaklığında yumuşamış 1 kaşık tereyağını ekleyelim. Hamura güzelce yedirelim ve yoğuralım.

Kabımızın üzerini streçleyip oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat bekletelim.

Mayalanma süresi dolunca elimizle hamurun havasını yavaş yavaş alalım.

Hamurdan 7 eşit şekilde beze yapalım. Yağlı kâğıt serdiğimiz fırın tepsisine bezeleri eşit aralıklarla yerleştirelim.

Tepsinin üzerini örtüp 20 dakika tepsi mayası yapalım.

Mayalanan bezelerin üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısını sürüp susam serpelim.

180 derece önceden ısıtılmış fırında alt ve üstü kızarana kadar pişirelim.